



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ SANDVIÇ

2 adet Hindi Bonfile (haşlanmış, dilimlenmiş)
8 dilim tost ekmeđi
4 orba kaşığı ketçap
120 gr labne peyniri
4 adet marul yaprađı

Keskin bir bıçakla ekmek dilimlerinin kenarlarını alın.

Ketabı ekmek dilimlerinin üzerine sürün.

Etleri ekmek dilimlerine yerleştirin. Üzerlerine peyniri paylaştırıp, yayın ve marul yapraklarını koyun. En üste diğer ekmek dilimlerini yerleştirin ve hafifçe bastırarak sıkıştırın.

Keskin bir bıçakla her bir hindi etli sandviçi 4 üçgen parça olacak şekilde kesip, servis yapın.

